



menu

Festif

49.50€ / personne

Assortiment de verrines (3 pièces)

•

Foie gras de canard entier fait maison

OU

Saumon fumé maison au sel sec de Guérande

•

Cassolette du pêcheur

OU

Cassolette de ris de veau

•

Filet de canette farci au foie gras de canard sauce aux cèpes

OU

Méli mélo St-Jacques- lotte sauce aux girolles

•

Gratin dauphinois, flan de courgette

•

Bûchette passion mangue avec son coulis exotique

OU

Précieux pomme - caramel avec son coulis exotique

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr - RCS TRAITEUR DE LA CHAPELLE SARL - Conception www.activ-communication.com - 11/24
Ne pas jeter sur la voie publique - Photos non contractuelles - Crédit photos : Adobe stock - ACTIV communication - Textes et prix TTC sous réserve d'erreurs typographiques.

Pensez à passer vos commandes avant :

le 19 décembre pour Noël

et le 26 décembre pour la Saint-Sylvestre.

**Nous vous souhaitons de
Joyeuses Fêtes de fin d'année !**

Mr FABRICE GUICHARD

Tél. : 05 55 63 04 93

46 RUE DE LAVAUD
23300 La Souterraine

www.traiteurdelachapelle.com
guichard_fabrice@yahoo.fr

menu

Festif

2024

Traiteur de la Chapelle

CONTACTEZ-NOUS

AU 05 55 63 04 93

Apéritifs

- Mini-boudins blancs 30.50€/kg
- Mini-boudins noirs créoles 30.50€/kg
- Mini-saucisses de Francfort 30.50€/kg
- Petits fours salés environ 75 pièces au kg 60.50€/kg
- Mini cheeseburger 1.80€/pièce
- Verrine saumon aux agrumes 3.30€/pièce
- Mini chou croquant d'escargot 1.50€/pièce
- Oeuf de Noël au saumon et truffe 3.10€/pièce
- Oeuf de Noël aux crevettes 3.10€/pièce
- Mini pâté croûte volaille pistache 33.50€/kg
- Verrine de gambas et mangue 2.90€/pièce
- Cuivré de St-Jacques et asperges 3.30€/pièce
- Verrine foie gras et chutney abricot 2.60€/pièce
- Verrine chorizo et confit de poivrons 2.60€/pièce
- Croustillant de gambas 1.20€/pièce



La farandole des Entrées

Les entrées froides

- Foie gras de canard entier fait maison 15.50€/100g
- 1/2 Langouste en bellevue 25.80€/pièce
- Saumon fumé maison au sel sec de Guérande 78.50€/kg
- Eclair revisité aux gambas 6.10€/pièce
- Eclair revisité aux Saint-Jacques 6.10€/pièce
- Galantine de volaille 31.10€/kg
- Galantine suprême de volaille 42.60€/kg
- Pâté en croûte de volaille 33.50€/kg
- Pâté en croûte de canard Richelieu 28.50€/kg
- Terrine d'écrevisses rouges à l'Armoricaine 34.50€/kg
- Tartare noix de St-Jacques 6.50€/pièce
- Terrine aux St-Jacques 39.20€/kg
- Délice Nordique au saumon 6.50€/pièce



Les entrées chaudes

- Escargots au beurre maison 9.20€/douzaine
- Coquille St-Jacques 7.50€/pièce
- Bouchée à la reine aux ris de veau 5.90€/pièce
- Bouchée à la reine volaille 4.90€/pièce
- Boudin blanc 19.50€/kg
- Boudin blanc aux ris de veau et trompette de la mort 28.90€/kg
- Boudin blanc aux girolles 23.50€/kg
- Boudin truffé à 1,1% 37.50€/kg
- Cassolette de ris de veau sauce financière 10.50€/pièce
- Cassolette du pêcheur (cabillaud, moule, crevette, St-Jacques) ... 10.50€/pièce
- St-Honoré revisité aux St-Jacques et petits légumes 7.50€/pièce
- Briochette de ris de veau à l'ancienne 8.50€/pièce

Les Viandes

- Ris de veau braisés sauce financière 16.60€/part
- Aiguillettes de chapon sauce aux girolles (3 pièces) 14.80€/part
- Filet de canette farci au foie gras de canard sauce cèpes 15.50€/part
- Rôti de poularde farci aux cèpes sauce cèpes (8 personnes) 76.00€/pièce
- Médallions de veau sauce aux girolles (2 pièces) 15.20€/part
- Suprême de pintade sauce forestière 14.50€/part

Les Poissons

- Méli mélo de St-Jacques et lotte sauce aux girolles 15.80€/part
- Sandre au beurre blanc 15.20€/part
- Blanquette de cabillaud et pétoncles 14.50€/part
- Pavé de saumon sauce au champagne 14.50€/part

Les Légumes

- Gratin dauphinois (200g) 3.50€/part
- Flan de courgette (200g) 3.50€/part
- Marrons aux jus (200g) 4.10€/part
- Gratin fleurette de chou-fleur et brocolis 2.60€/part
- Poêlée St-Sylvestre (cèpes, girolles, champignons de Paris, fèves) (200g) 4.80€/part
- Poêlée risotto al formaggio (200g) 3.20€/part

Les Volailles crues

- Pintade chaponnée fermière Label Rouge de Challans effilée..... 26.50€/kg
- Chapon noir fermier Label Rouge de Challans effilé 24.50€/kg

Pensez à réserver vos volailles